Suma San D10.1

Dégraissant désinfectant haute performance à action rapide

D10.1

Description

Suma San D10.1 est un dégraissant désinfectant auto moussant bactéricide, levuricide sur Candida albicans, pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine en une seule et même opération.

Propriétés principales

Suma San D10.1 est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse.
Sa formule, composée d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs qui renforcent son efficacité de nettoyage.

Avantages

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Mode d'emploi

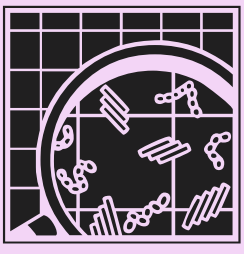
Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

Pour une activité bactéricide :

1. Utiliser à une concentration de 7.5 ml/L pour un effet bactéricide à 20°C en 5 minutes de temps de contact.
   Test additionnel : 5 ml/L pour un effet bactéricide à 40°C en 60 secondes de temps de contact.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir de 60 secondes à 15 minutes.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable, les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

Pour une activité levuricide :

Utiliser à une concentration de 7.5 ml/L à 20°C, en 15 minutes minimum de temps de contact.
Test additionnel : 10 ml/L à 20°C, en 5 minutes de temps de contact.
Suma San D10.1 peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 50 ml/L maximum) en fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage (au delà de 10 ml/L, **Suma San D10.1** permet d'obtenir un niveau de mousse supérieur).



Suma San D10.1

Données techniques

Aspect	Liquide limpide violet
pH pur	10.50 – 11.50
pH solution à 1%	10.0 – 11.0
Densité relative (20°C)	1.024

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com.
Uniquement pour usage professionnel.
Stockage : conserver dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma San D10.1** est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique désinfectant, disponible sur simple demande.

Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma San D10.1** sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant Diversey.

Normes

	Conditions de saleté
EN 1276, en 5 minutes à 20°C	Bactéricide à 0.75% [1]
EN 1276, en 5 minutes à 10°C	Bactéricide à 1.5% [1]
EN 1650, en 15 minutes à 20°C	Levuricide à 0.25% [2]
Tests en suspension /antigénique en 15 minutes à 20°C	Actif sur Rotavirus et sur Hépatite B à 1.5%
EN 1276, en 1 minute à 20°C	Bactéricide à 1% [1]
EN 1276, en 1 minute à 40°C	Bactéricide à 0.5% [1]
EN 1650, en 5 minutes à 20°C	Levuricide à 1% [2]

[1] = Spectre 4 [2] = Candida albicans

Informations écologiques

Pour les valeurs de Demande Chimique en Oxygène (DCO), teneur en Azote (N) ou Phosphore (P). Se référer au dossier technique désinfectant, disponible sur simple demande. Des informations sont aussi disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité de ce produit.

Législation

Produit conforme à la législation relative au Règlement Détergent CE 648/2004 et aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).
AMM N°2020277 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 0.75% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de stockage (POV).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7508285	2x5L
7514926	20L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.
La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

Diversey France SAS
9/11 avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay-sous-Bois
Tél : 01 45 14 76 76
www.diversey.fr

© Copyright 2011 Diversey